PASTA FROLLA PER TARTELLETTE E FONDI DI FROLLA CON TOP FROLLA

RICETTA IDEALE PER FONDI DI FROLLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G.	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato e foderare gli appositi stampi da tartellette o crostata.

Cuocere a 220°C.